

厨房職員のシフト最適化

栄養管理ソフトで業務負担も軽減

(一財)日本老人福祉財団
木村浩朗監査室室長



A black and white photograph of a young woman with a headscarf and apron, smiling and holding a tray with two cups.

▲入居者が楽しみにする食事を提供



▲勉強会の様子

より、通常食の見た目・味・栄養のまま、舌や歯茎でつぶせる軟らかさにした「凍結含浸食」を提供。凍結含浸食は、専用の酵素液を利用して食材を軟らかく加工したもの。加熱と冷凍で食材組織を広げ酵素液を浸透させて、12時間から36時間かけて軟らかくした後、再度加熱することで酵素の働きを止める。加熱までの時間調節により、あらゆる硬さに調整が可能で、提供まで3～4日間で完成さ

木村 3食自社で提供して勤しており、目安としているため、早番・遅番のシ番職員1名、遅番職員6名で対応している。また、早番専属なので勤務時間の短い契約社員を雇用。介護付有料老人ホーム「佐倉（ゆうゆうの里）」では、入居者445名に対して、厨房職員は約19名が勤務、その度までの期間で、栄養管理ソフトを統一して、各職員が各自の業務に専念できるようにしてある。木村 2018年から19

木村 指定の食材をテーマに、勉強会を開催している。これまで通りの環境で業務が行える。また、発注手続きの書式も統一したので、転勤しても今まで通りの環境で業務が行える。

さる。| ことことができた。全施設のデータが共有できるため、入力したデータの重複がなくなり業務負担が削減できることになった。各施設入気メニューとデータが共有できるため、入力したデータの重複がなくなり業務負担が削減できることになった。各施設入気メニューは、各施設の人気メニューのレシピを持ち寄り、調理方法を解説しながら調理・実食をしたり、情報交換などを実行したりしている。各料理に対して参加者が、調理技術、美味しさ、創意工夫などの6項目に点数を付けて、最優秀賞を競う。ほか

木村 佐倉「ゆうゆうの里」では、畠畠や疊下機能等の低下で通常食が難しくなった利用者に軟菜食や刻み食を提供していた。いつもでも食事を楽しみにしてもらっている。

—食事提供で工夫している点は。

伊豆高原・湯河原の施設にて冷凍弁当として配達した。

員は約19名が勤務、その木村 2018年から19年
内、勤務時間が短い職員は一度までの期間で、栄養管理木村 指定の食材をテーマ
4名だ。1日平均12名が出ソフツを全施設で統一するに全施設の厨房職員が集ま
る。
夫などの6項目に点数を付
け、最優秀賞を競う。ほかに、
の施設職員の前で調理をす

木村 佐倉「ゆうゆう里」では、咀嚼や嚥下機能の低下で通常食が難しくなった利用者に軟食を割り切って提供していた。いつもでも食事を楽しみにして欲しいという思いから年

前歯のみなら能の